



## DOMAINE PATRICK MIOLANE

VITICULTEUR



### SAINT-AUBIN BLANC

#### CARACTÉRISTIQUES :

**Terroir :** Argilo-calcaire, les vignes proviennent de plusieurs petites parcelles situées sur la commune de Saint-Aubin.

**Exposition :** Sud-Est.

**Age des vignes :** la plus vieille parcelle a été plantée en 1985, les autres l'ont été au début des années 2000.

**Cépage :** Chardonnay.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** Après des vendanges manuelles, les raisins sont triés sur une table vibrante qui élimine les raisins secs, les restes de feuille, les pétiotes. Sur une autre table de tri, sont éliminés raisins verts, raisins abîmés ou à l'état sanitaire imparfait. Il est pressé à petite pression afin d'éviter tout risque d'oxydation. Le départ en fermentation se fait naturellement et lentement par des levures indigènes.

Une partie de cette cuvée est élevée en fûts de chêne et l'autre partie en cuve pendant 12 mois.

Nous assemblons la cuvée en fûts et celle en cuve avant la mise en bouteille afin d'associer la fraîcheur de l'élevage en cuve et la complexité, la rondeur de l'élevage en fût.

**GARDE :** Vin à boire jeune mais qui vieillit parfaitement 5 ans.

**DÉGUSTATION :** Le vin présente une robe dorée, brillante.

Le nez est marqué par des notes florales (fleurs blanches).

En bouche, des arômes beurrés, associés à une belle fraîcheur et quelques notes grillées séduisent l'amateur.

**ACCORD METS VINS :** Ce Saint-Aubin est plaisant en apéritif, avec une salade de chèvre chaud, un poisson accompagné d'une sauce hollandaise.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12 et 14°C.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PATRICK MIOLANE & BARBARA MIOLANE

2, rue des Perrières - 21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 31 94 - Fax 03 80 21 30 62

domainepatrick.miolane@wanadoo.fr - www.miolane-vins.fr